Вкусные котлеты

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

У каждой хорошей хозяйки должно быть по крайней мере одно «фирменное» блюдо, приготовление которого домашние встречают с сердечным признанием кулинарного мастерства хозяйки. Таким блюдом «с секретом фирмы» очень часто бывают котлеты. Хозяйка вряд ли откроет свой секрет каждому, зато эта книга научит желающего готовить вполне приличные котлеты на любой вкус и из любого мяса. Читателю останется потом совсем немногое: внести в рецепт что-то свое – и фирменное блюдо готово!

- Илья Мельников
  - Пожарские котлеты
  - Котлеты куриные
  - Котлеты из говядины
  - Котлеты свиные натуральные
  - Котлеты куриные
  - Котлеты по-полтавски
  - Отбивные котлеты холодные
  - Отбивные котлеты с чесноком
  - Котлеты любительские
  - Котлеты южные
  - Котлеты из говядины под красным соусом
  - Котлеты из свинины в молочном соусе
  - Котлеты домашние
  - Котлеты мясные с овощными добавками
  - Котлеты из свежих грибов
  - Соусы к котлетам
    - Соус сметанный
    - Соус томатный
    - Соус луковый
    - Соус красный (основной)
    - Соус красный
    - Соус горячий с горчицей
    - Соус сметанный с луком
    - Соус томатный.
    - Соус из хрена

Илья Мельников
Вкусные котлеты

Пожарские котлеты

Продукты: 500 г. мякоти телятины или мяса домашней птицы, 1/5 белого батона (если котлеты куриные – 120 г. белого хлеба), 1 яйцо, 0.5 стакана молока, половина стакана сливок, 2 столовые ложки белых панировочных сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, черный молотый перец, рубленая зелень укропа и петрушки.

Приготовление котлет.

Для приготовления пожарских котлет нужно помыть мякоть задней ноги, очистить ее от пленок и сухожилий (мякоть птицы отделить от костей и кожи), нарезать кусочками, пропустить через мясорубку, добавив растертое сливочное масло, яйцо, сливки, соль, перец, хорошо взбить. Полученную массу разделать на небольшие шарики весом по 40 г., обвалять и обжарить их с двух сторон в разогретом жире. Затем сковороду с котлетами поместить на 3 минуты в горячую духовку или, накрыв крышкой, подержать столько же времени на слабом огне.

При подаче полить сливочным маслом.

Подавать котлеты с картофельным пюре, рисовой или гречневой кашей, тушеными овощами или зеленым горошком.

Котлеты куриные

Продукты: мясо куриное – 100 г., яйцо – 1 шт., масло сливочное 15 г., грибы 15 г., масло 10 г., сухари панировочные 15 г., зелень укропа и петрушки, соль по вкусу.

Приготовление котлет.

Для приготовления котлет необходимо куриную мякоть пропустить через мясорубку и вымешать с солью и яйцами. Сформировать котлеты, фаршированные сливочным маслом и рублеными отварными грибами. Запанировать котлеты в сухарях, смочить во взбитом яйце и вновь запанировать. Поджарить на топленном масле.

Подавать котлеты с картофелем, зеленым горошком, украсив зеленью.

Котлеты из говядины

Продукты: 900 г. говядины (лопатка, покромка, шея, пашина), 130 г. говяжьего сала или свиного шпика, 2 ломтика батона, 2/3 стакана молока, 2 столовые ложки белых сухарей или муки, 1 яйцо, 2 небольшие луковицы, 2/3 стакана бульона, молотый черный перец, соль.

Для жаренья: 1 столовая ложка топленого масла.

Приготовление котлет.

Для приготовления котлет необходимо обмыть мясо и удалить пленки. Затем мясо нарезать кусками и пропустить через мясорубку. Добавить замоченные в молоке или воде ломтики батона, поджаренный в жире лук, говяжье сало, еще раз пропустить через мясорубку, влить немного бульона, добавить яйцо, молотый перец, соль, хорошенько перемешать, чтобы масса стала мягкой, вязкой и пышной. Если нет говяжьего сала, к концу размешивания положить нарезанный мелкими кусочками шпик. Яйцо в мясную массу можно не класть, так как хотя масса с ним становится более вязкой, но от яичного белка котлеты становятся тверже.

Из приготовленной массы сформировать круглые котлеты толщиной 1,5 – 2 см., весом 60 или 120 г. Один из концов котлеты должен быть более острым. Котлеты обвалять в муке или сухарях и поджарить с обеих сторон на хорошо разогретом жире. Затем котлеты положить в миску или кастрюлю боком друг к другу и поставить на 15 минут в духовку для дожаривания.

При подаче на стол котлеты положить на блюдо и залить маслом, томатным или луковым соусом. Рядом с котлетами в качестве горячего гарнира положить вареный картофель или картофельное пюре, тушеную свеклу или кашу из крупы, макароны, рожки или иной гарнир.

Отдельно подать салат из зелени и квашеные овощи.

Котлеты свиные натуральные

Продукты: 700 г. свиной корейки, 2 столовые ложки топленого сала, молотый перец, соль по вкусу.

Приготовление котлет.

Для приготовления котлет необходимо свиную корейку взять вместе с ребрами (без позвоночника), срезать большую часть сала, мясо разрезать поперек волокон на куски толщиной 2 см. (на порцию – один кусок), чтобы каждый кусок был с реберной косточкой. Мясо отбить молотком, пленку надрезать в нескольких местах, чтобы при жареньи котлеты не стягивались. Косточку поскоблить и с узкого конца котлеты отделить мясо от кости на 2 см. Затем ножом разделать котлеты красивой формы, края подравнять, положить на сковороду, посыпать с одной стороны солью, перцем и жарить 10 минут на хорошо разогретом жире. Когда одна сторона поджарится, перевернуть котлету на другую сторону и жарить, пока она не подрумянится.

Готовые котлеты положить на подогретое блюдо, полить салом и соком, в котором они жарились, сверху посыпать нарезанным соломкой хреном. Обложить котлеты жареным картофелем, отварным зеленым горошком, тушеной морковью и подать на стол с зеленым салатом или солеными огурцами.

Котлеты следует жарить перед подачей на стол, ибо спустя некоторое время они теряют свой вкус.

Котлеты куриные

Продукты: 700 г. куриной мякоти, 3 ломтика батона, 1 стакан молока, 1 яйцо, 3 столовые ложки масла, 0,5 стакана белых панировочных сухарей, соль по вкусу.

Приготовление котлет.

Для того, чтобы приготовить котлеты нужно мякоть (без кожи) с грудки и бедрышек пропустить через мясорубку вместе с замоченным в молоке батоном, добавить яйцо, растертое масло, соль, перемешать и, если нужно, разбавить бульоном. Из полученной массы сформировать котлеты. Обвалять их в сухарях и поджарить в масле. Для дожаривания на 10 минут поставить в духовку.

Подавая на стол, котлеты нужно залить растопленным маслом. Для гарнира приготовить отварной зеленый горошек, жареный картофель, картофельное пюре или гречневую кашу. Отдельно подать зеленый салат, укроп, петрушку, маринованные овощи.

Котлеты по-полтавски

Продукты: говядина 150 г., шпик 15 г., чеснок – 2 зубчика, 5 г. черного молотого перца, 1 столовая ложка воды, сухари 12 г., масло сливочное, гарнир 150 г.

Для гарнира: картофель 1700 г., жир 120 г.

Приготовление котлет.

Говядину дважды пропустить через мясорубку, добавить в мясо воду, измельченное сало, шпик, чеснок, соль, молотый перец, хорошо перемешать. Из фарша сделать котлеты, обвалять их в сухарях и жарить.

Подавать с жареным (из вареного) картофелем, полив котлеты растопленным сливочным маслом.

Отбивные котлеты холодные

Продукты: 1 кг. свиной корейки, 3 столовые ложки свиного или иного жира, 1 стручок красного маринованного сладкого перца, 1 головка чеснока, зеленый лук, черный молотый перец, соль.

Приготовление котлет.

Для приготовления котлет необходимо мясо нарезать порциями, отбить, натереть растолченным чесноком и оставить на 1– 2 часа. Затем посолить и поперчить. Поджарить с обеих сторон в горячем жиру.

Когда котлеты остынут, выложить их на блюдо, украсить кольцами маринованного перца, нарезанным луком или зелеными маринованными помидорами.

Отбивные котлеты с чесноком

Продукты: 400 г. свинины, 40 г. чеснока, 20 г. соли, 12 г. сахара, 40 г. топленого масла, 40 г. петрушки, 50 г. укропа, перец черный молотый по вкусу.

Приготовление котлет.

Для того, чтобы приготовить котлеты нужно слегка отбить порции мясной свинины, чтобы они были одинаковой толщины. Обработать их солью, сахаром, специями, натереть толченым чесноком, частью его нашпиговать котлеты, положить на хорошо разогретую сковородку и, часто переворачивая, жарить в собственном соку 5 минут. Затем добавить жир (если это необходимо) и крупно нарезанный репчатый лук и жарить еще 5 минут.

Подавать с зеленью, овощным гарниром, жареным картофелем.

Котлеты любительские

Продукты: 200 г. свинины, 200 г. сала свиного, 200 г. белокочанной капусты, 100 г. лука репчатого, 40 г. чеснока, 20 г. муки или манки, 40 г. молотых сухарей, 40 г. маргарина, 100 г. соленых огурцов, 400 г. картофеля, 20 г. зелени укропа, 30 г. зелени петрушки, 4 г. сахара, соль по вкусу.

Приготовление котлет.

Мясо и сало нарезать кусками и пропустить через двойную решетку мясорубки вместе с белокочанной капустой, луком и чесноком. Посолить, добавить муку или манку, перемешать, разделать котлеты, обвалять в панировочных сухарях. Жарить 10 минут, затем поставить, плотно закрыв крышкой, на 10 – 15 минут в духовку.

Подавать с жареным или отварным картофелем в «мундире». Для этого на блюдо положить 3 очищенные картофелины, нарезанную зелень петрушки, укропа, зеленого лука, сверху положить котлеты, сбоку соленые огурцы.

Котлеты южные

Продукты: 600 г. мякоти говядины, 350 г. капусты, 50 г. чеснока, 350 г. репчатого лука, 4 яйца, 50 г. пшеничной муки, 800 г. картофеля, 20 г. соли, 70 г. масла топленого, перец молотый по вкусу.

Приготовление котлет.

Для приготовления котлет мясо говядины нарезать на тонкие пласты и отбить, придавая им овальную форму, посыпать тертым чесноком, черным молотым перцем и солью. На подготовленное таким образом мясо положить начинку.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки необходимо мякоть говядины пропустить через мясорубку вместе с белокочанной капустой 2 раза, добавить толченый чеснок, жареный репчатый лук, кусочки сливочного масла и вареное вкрутую яйцо, нарезанное мелкими кубиками. Посолить, все перемешать и положить между двумя овальными кусками говядины. Котлеты обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в сухарях и жарить на разогретом топленом масле, пока не появится румяная корочка, затем котлеты поставить в духовку и довести до готовности.

К котлетам подавать жареный картофель, отдельно подать острый томатный соус.

Приготовление соуса к котлетам.

Для того, чтобы приготовить соус нужно в жареный репчатый лук с жиром всыпать муку и жарить 3 минуты, затем подлить холодный бульон и, помешивая, кипятить 5 минут до образования массы средней густоты.

Котлеты из говядины под красным соусом

Продукты: 300 г. говядины. 300 г. свиного сала, 300 г. белокочанной капусты, 200 г. репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки муки, специи, соль по вкусу.

Приготовление котлет.

Говяжье или телячье мясо очистить от жил, добавить к нему сало, пропустить через мясорубку вместе с луком, белокочанной капустой, добавить специи, посолить. Сформировать котлеты. Если фарш получится жидким, в него можно добавить муку или манную крупу. Запанировать котлеты в сухарях, обжарить с обеих сторон до румяной корочки (примерно по 5 минут с каждой стороны), накрыть крышкой и на маленьком огне подержать 5 минут до появления белого сока при проколе вилкой.

При подаче полить красным соусом.

Котлеты из свинины в молочном соусе

Продукты: 700 г. свинины, 500 г. квашеной капусты, 250 г. сливок, 4 яйца, 40 г. жира, 90 г. репчатого лука, 50 г. шпика, щепотка сахара, соль по вкусу, зелень петрушки и укропа, перец.

Приготовление котлет.

Для того, чтобы приготовить котлеты свинину следует нарезать на порции, слегка отбить, чтобы выровнять, посолить, посыпать специями, сахаром и положить на чистую хорошо разогретую сковороду без жира. Не давая мясу прилипнуть к сковороде, переворачивать его 2 минуты, затем переворачивать и прижимать к сковороде, на 4 минуты положить лук и жарить в выделившемся из котлет жире по 3 – 5 минут с каждой стороны. Растопить в кастрюле нарезанный ломтиками шпик вместе с частью жира, добавить нарезанный кольцами лук и слегка поджарить его.

Затем отжать и перебрать капусту, потушить ее 3 минуты. Добавить отбивные и нарезанный кубиками картофель так, чтобы котлеты оказались внизу. Залить все сливками, смешанными со взбитыми с солью и перцем яйцами, поставить в духовку на 15 минут.

Подавать котлеты с укропом, петрушкой, овощами.

Котлеты домашние

Продукты: 350 г. говядины (мякоти), 250 г. свинины, 2 головки репчатого лука, 3 ломтика батона, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для жаренья: 3 столовые ложки жира.

Приготовление котлет.

Для приготовления котлет необходимо говядину, свинину, размоченный в молоке батон, репчатый лук дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымешать и сформовать котлеты. Обжаривать их надо на разогретой с жиром сковороде до образования румяной корочки. Затем котлеты сложить в неглубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть крышкой и на 10 минут поставить в разогретую духовку.

Подавать с помидорами и огурцами, свежими, солеными или консервированными, зеленым салатом, зеленью петрушки и укропа.

Котлеты мясные с овощными добавками

Продукты: 1 столовая ложка говяжьего и свиного фарша (1:1), 1 луковица средних размеров, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, зелень петрушки, перец, соль.

Приготовление котлет.

Подготовленное мясо пропустить через мясорубку вместе с овощами, полученную массу хорошо вымешать, добавить перец, рубленый чеснок и соль. Для того, чтобы фарш для котлет был более нежным, добавить в него мелко нарубленную зелень петрушки.

Из фарша сформировать небольшие котлетки, положить их на противень и запечь в горячей духовке. Время приготовления – 20 минут. Готовые котлетки выложить на блюдо и подать с зеленью укропа, лука, сельдерея, с различными овощами.

Подобные котлеты можно приготовить из самых разнообразных овощей, кореньев, трав, плодов. Только нужно подобрать правильные сочетания растительных добавок и мяса.

Котлеты из свежих грибов

Продукты: 0,5 кг отварных свежих грибов, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 яйцо, 40 г. шпика, 1 стакан сухарей, 1 столовая ложка сливочного масла или маргарина, или растительного масла, 1 небольшая луковица, соль по вкусу.

Приготовление котлет.

Для приготовления котлет грибы нужно очистить и отварить в подсоленной воде. Отваренные грибы порубить, положить в кастрюлю, посыпать мукой и вместе с луком поджарить на растительном или сливочном масле. Затем влить в них грибной отвар и тушить, пока грибы не станут мягкими. Снять кастрюлю с огня, охладить полученную массу, добавить мелко нарезанный шпик, яйца и сформировать котлеты. Обвалять их в сухарях и жарить на растительном или сливочном масле.

К грибным котлетам подать луковый соус, картофельное пюре или ячневую кашу.

Соусы к котлетам

Соус сметанный

Продукты: 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка маргарина, 1 стакан мясного или овощного бульона, соль.

Муку поджарить до светло-желтого оттенка на маргарине или сухим способом. При поджарке муку следует слегка помешивать. Затем эту муку развести мясным или овощным бульоном и варить на слабом огне 10 минут. К концу варки добавить сметану и соль. Перец можно не класть или положить немного, чтобы он не заглушал вкуса и запаха сметаны.

Соус томатный

Продукты: 0,5 столовой ложки муки, 1 столовая ложка масла, 1.5 стакана мясного или рыбного бульона, небольшую морковь, небольшую луковицу, 1/2 корня петрушки, 1 стакан томатного пюре, перец, лавровый лист, лимонная кислота, сахар, соль.

Приготовление томатного соуса.

Для приготовления соуса поджаренную на масле или сухим способом муку развести мясным или рыбным бульоном. Добавить мелко нарезанные поджаренные на масле овощи и томатное пюре, немолотый перец, лавровый лист и варить 30 минут на слабом огне. Затем соус процедить, овощи протереть, добавить лимонную кислоту, сахар и соль. Нагреть, довести до кипения и положить масло.

Соус луковый

Продукты: 2 стакана красного (основного) соуса, 1 луковица, 1,5 ложки 9% уксуса, 0,5 ложки масла, сахар.

Приготовление лукового соуса.

Приготовить красный (основной) соус. Мелко нарезанный лук поджарить на масле, залить уксусом, кипятить до почти полного испарения жидкости. Положить лук в красный соус и 10 минут варить на небольшом огне. Затем добавить масло и сахар по вкусу.

Соус красный (основной)

Продукты: 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка масла, небольшая морковка, 1/4 петрушки, 1/3 луковицы, 2 столовые ложки томатного пюре, 2,5 стакана бульона, 1 чайная ложка сахара, лавровый лист, перец, соль.

Приготовление красного (основного) соуса.

Муку поджарить на масле (или сухим способом) до коричневатого оттенка, слегка помешивая, развести бульоном и немного поварить. Добавить поджаренные на жире нарезанные морковь, петрушку, лук и томатное пюре, перец, лавровый лист и варить 30 минут на слабом огне. Когда овощи станут мягкими, соус процедить, овощи протереть, добавить жженый сахар и соль.

Этот соус часто используется для приготовления других соусов.

Соус красный

Продукты: 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки пшеничной муки, 250 г. бульона, 1 столовая ложка маргарина, 3 столовые ложки 3% уксуса, сахар, перец, соль по вкусу.

Для того, чтобы приготовить соус, необходимо испечь лук, очистить луковицы, мелко нарезать, обжарить в масле. Отдельно подрумянить, помешивая, 2 столовые ложки муки, дать ей остыть, добавить бульон (можно соус из-под жаркого) и поджаренный лук, протереть, посыпать сахаром, солью, влить уксус, чтобы соус получился кисло-сладким, вскипятить.

Соус горячий с горчицей

Продукты: 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка маргарина или сливочного масла, 250 г. бульона, 1 чайная ложка приготовленной горчицы, лимонная кислота, перец, сахар, соль.

Поджаренную на маргарине до светло-желтого оттенка муку развести бульоном, немного поварить, если нужно, процедить, добавить горчицу, молотый перец, сахар, лимонную кислоту, соль и довести до кипения.

В соус можно добавлять сметану или томатное пюре.

Соус сметанный с луком

Продукты: 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка маргарина, 350 г. бульона, 0,5 стакана сметаны, 2 средних луковицы, молотый черный перец, соль.

Муку поджарить на маргарине до светло-желтого оттенка и развести бульоном, затем добавить поджаренный мелко нарезанный лук, перец, соль и варить 5 минут. Потом добавить сметану.

В этот соус можно добавить томатное пюре.

Соус томатный.

Продукты: 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка маргарина, 350 г. бульона, 1 морковь, 1 небольшая луковица, корень петрушки, 1 стакан томат – пюре, лавровый лист, сахар, соль.

Коренья и лук очистить, мелко нарубить, спассеровать на масле, добавив во время жаренья муку. Положить томат – пюре, размешать, развести бульоном, варить на слабом огне 5 минут. После окончания варки протереть, посолить, положить в него кусочек сливочного маргарина и размешать.

Соус из хрена

Продукты: хрен 250 г., уксус 10 г., сахар 10 г., соль 19 г.

Хрен тщательно промыть и залить холодной водой на 5 часов. Затем очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Натертый хрен залить стаканом кипятка и охладить. Затем добавить уксус, сахар и соль. Можно приправить свекольным квасом.

Хранить в неокисляющейся посуде, закрытой.